

# Q/XJG

## 广西香蕉谷科技有限公司企业标准

Q/XJG 0011S-2022



### 特殊膳食用食品 压片糖果

食品安全企业标准备案号  
**450118 S-2022**  
有效期至 2027 年 2 月 8 日

2022 - 1 - 3 发布

2022 - 02 - 10 实施



广西香蕉谷科技有限公司

发布

## 前 言

本标准依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由广西香蕉谷科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建国、黄剑波、张江龙、黄博、陈丽娟。

本标准于2022年1月3日发布，2022年1月22日实施。

# 特殊膳食用食品 压片糖果

## 1 范围

本标准规定了特殊膳食用食品压片糖果的术语和定义、产品分类、技术要求、农药残留限量、食品添加剂、营养强化剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以香蕉、酸枣仁、苹果、淮山、桂圆、粟米、莲子、芡实、薏苡仁、山药、蒲公英、苦丁茶、女贞、金银花、玫瑰茄、苦瓜、薄荷、茉莉花、青钱柳叶、决明子、菊花、桑叶一种或多种为原辅料，添加或不添加营养强化剂，添加或不添加食品添加剂经预处理、调配、杀菌、混合、成型压制、包装等工艺加工制作而成的一种需要调理高血压、脾胃、失眠人群食用的特殊膳食用食品压片糖果。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
- GB 24154 食品安全国家标准 运动营养食品通则
- GB/T 9827 香蕉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 卫生部公告2004年第17号 关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告
- 卫计委公告2013年第10号 关于批准裸藻等8种新食品原料的公告
- 卫法监发[2002]51号 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知

卫监督函[2011] 428号 关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复

NY/T 893 绿色食品 粟、黍、稷及其制品

NY/T 963 苦瓜

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

SB/T 10347 糖果 压片糖果

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

#### 4.1 压片糖果 1

配料：香蕉、酸枣仁、苹果、淮山、桂圆。

#### 4.2 压片糖果 2

配料：香蕉、粟米、莲子、芡实、薏苡仁、山药。

#### 4.3 压片糖果 3

配料：香蕉、蒲公英、苦丁茶、女贞、金银花、玫瑰茄、苦瓜、薄荷、茉莉花、青钱柳叶、决明子、菊花、蒲公英、桑叶。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 香蕉

选用的品种和成熟度符合加工要求，质量应符合GB/T 9827的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 5.1.2 酸枣仁

应符合DB13/T 1738的规定。

##### 5.1.3 苹果

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

##### 5.1.4 淮山

应符合DB36/T 426的规定。

##### 5.1.5 桂圆

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.6 粟米

应符合NY/T 893 的规定。

5.1.7 莲子

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.8 芡实

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.9 薏苡仁

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.10 山药

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.11 蒲公英

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.12 苦丁茶

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.13 女贞

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.14 金银花

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.15 玫瑰茄

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.16 苦瓜

应符合NY/T 963的规定。

5.1.17 薄荷

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

5.1.18 茉莉花

应符合NY/T 1506的规定。

5.1.19 青钱柳叶

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

## 5.1.20 决明子

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

## 5.1.21 菊花

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

## 5.1.22 桑叶

应符合其质量安全标准及国家相关规定，产品生产企业应取得相应产品有效食品生产许可证。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品固有的色泽。
滋味和气味	具有该产品固有的滋味和气味，无异味。
组织状态	块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形，无霉变。
杂 质	无可见杂质

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/ (g/100g)	≤ 5.0

## 5.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅/ (mg/kg)	≤ 0.4
总砷/ (mg/kg)	≤ 0.5

## 5.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	C	m	M
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；C为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

## 6 农药残留限量

农药残留应符合 GB 2763 的规定。

## 7 食品添加剂

7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 8 营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

## 9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 17403的规定。

## 10 检验方法

### 10.1 感官要求

取一定量混合均匀的被测样品置白色搪瓷盘中，在自然光下观察其色泽，鉴别其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，检查其有无异物。

### 10.2 理化指标

#### 10.2.1 干燥失重

按SB/T 10347中附录A规定的方法检测。

### 10.3 污染物

### 10.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 10.3.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

## 10.4 微生物限量

### 10.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 10.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 10.4.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 10.4.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 10.5 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

## 10.6 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

## 10.7 营养强化剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

## 11 检验规则

### 11.1 组批

同一班次生产的、同一类别、同一品质、规格相同且经包装出厂的产品为一批。

### 11.2 抽样方法和数量

每批产品中随机抽取至少12个最小独立包装（总量不少于720g），分别用于净含量、感官要求、理化指标、微生物指标检验及留样。

### 11.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：净含量、感官要求、干燥失重、细菌总数、大肠菌群。检验项目全部符合本标准要求，并签发合格证后方可出厂。

### 11.4 型式检验



- 11.4.1 正常生产时，同一类产品的型式检验每半年进行一次；有下列情况之一时也应进行型式检验：
- a) 原辅材料有可能影响产品质量时；
  - b) 关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
  - c) 新试制的产品或正常生产的产品停产6个月后，重新恢复生产时；
  - d) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
  - e) 国家食品安全监管部门提出要求时。
- 11.4.2 型式检验项目包括5.2、5.3、5.4、5.5、6、7、8规定的项目。

## 11.5 判定规则

- 11.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，该批产品判为合格。
- 11.5.2 除微生物指标外，其他项目检验结果有不符合本文件规定时，可从同批产品中抽取两倍量样品进行复检，如复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，复检结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。
- 11.5.3 微生物指标有不符合本文件规定时，直接判定该批产品不合格，不得复检。

## 12 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 12.1 标签、标志

- 12.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 13432、GB 28050的规定。
- 12.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 12.2 包装

- 12.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求。
- 12.2.2 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。
- 12.2.3 净含量应符合国家相关规定。

### 12.3 运输、贮存、保质期

- 12.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。运输时不应日晒雨淋、受潮，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运，避免强烈振荡。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。
- 12.3.2 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
- 12.3.3 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥、通风良好的环境中，不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。
- 12.3.4 堆放时应离地不小于15 cm，接触地面的包装箱底部应有10 cm以上间隔材料。
- 12.3.5 在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期为24个月。

